

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Ebina Tadajoši

do Spojených států, kde je japonská kuchyně velmi populární. Tam shodou náhod potkal českou majitelku japonské pražské restaurace, která dobře zná Japonsko i americkou japonskou komunitu. Mimo jiné do Prahy přivezla také japonského mistra v přípravě suši. Ve Spojených státech se totiž pořádají oficiální mistrovství v přípravě této oblíbené pochoutky (viz IN č. 4/2002). Slovo dalo slovo, a Ebina Tadajoši se ocitl na několik pracovních měsíců v Praze.

Rychle se v pro něj exotickém městě adaptoval, už pochytil dokonce několik českých slov a dokonce už chodí sám nakupovat suroviny pro své kuchařské kreace. Jeho angažmá v Miyabi má sice skončit v listopadu, ale Ebina vážně uvažuje o tom, že se po krátkém pobytu v Japonsku do Prahy vrátí. Líbí se mu tady a možná si zde dokonce otevře i vlastní restauraci. Zatím však těší svým uměním hosty Miyabi. Jenom těch variací, které dokáže vytvořit z ryby pro Čechy naprosto typické – obyčejného kapra. Jeho kreace jsou požitelné i pro zapříslahlé odpůrce této u nás hlavně vánoční ryby. Ostatně Japonsko patří k nepříliš početným zemím, kde je kapr oblíbenou rybou. A protože Ebina je také členem Japonské suši asociace, vysvětlil nám ochotně některé pojmy, které se zatím našincům pletou.

### Omyl jménem suši

Snad nejoblíbenějším pokrmem pocházejícím z Japonska je ve světě suši. Pochopitelně je k dispozici i v Miyabi, ale dnes

už i na řadě jiných míst. Ovšem domněnka, že suši je synonymem syrové ryby je mylná. V prapůvodním slova smyslu je to vařená rýže ochucená sladkokyselým nálevem. To, co si pod tímto pojmem představujeme, je pouze jejím doplňkem. Suši vlastně vznikla pouhou náhodou. Potřeba uchovat rybu požitelnou vedla k jejich nakládání. Naložené ryby se poté skladovaly mezi vrstvami rýže, která do sebe vstřebala sladkokyselou chuť nálevu i naložených ryb samotných. Japonci si tuto rýži nakonec oblíbili a pojídali ji nejen s těmi nakládanými rybami, které jí daly vzniknout, ale i s rybami syrovými. K rýži suši lze podávat téměř cokoli a záleží jen na fantazii kuchaře, co připraví.

Jídla se suši se dělí podle způsobu zpracování. Asi nejznámější jsou nigirisuši, válečky rýže, na kterých jsou položené plátky mořských ryb či mořských plodů (syrových, naložených, příp. vařených), různé druhy kaviáru, zeleniny (avokádo, houbička šitake) nebo nakrájené vaječné omelety tamagoyaki. Druhým neznámějším zpracováním je makisuši (nori-maki), roláda ze suši a kombinace z výše popsaných přísad s čerstvou zeleninou v mořské řase nori. Dalším způsobem je řasa nori vytvarovaná do kornoutku a opět plněná suši s různými, tentokrát však většinou nesyrovými plody moře a zeleninou. Když je naplní kornoutku okurka, nazývá se kappamaki, když je to na pásy nakrájený čerstvý tuňák – tekamaki, s dýní – kampyomaki. Tyto kornoutky ale mají také souhrnný název – temakisushi.

Příprava v rukou mistra vypadá jednoduše. Ze suši rýže a například plátek tuňáka či jiných přísad udělá dlouhou rolku, z které pak krájí jednotlivé porce. Méně známým způsobem jsou čirašisuši. Na první pohled by člověk řekl, že čirašisuši je jakési rizoto. Čirašisuši je totiž suši smíchaná s plody moře a zeleninou, servírovaná v mističce a ozdobená syrovými plátky ryb – sašimi. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## VAŘTE S NÁMI

### Suši rýže

- 3 šálky rýže
- 3 šálky vody
- 3 lžíce saké
- 6 cm kombu
- 6 lžic rýžového octa
- 3 lžičky mirinu
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička soli

Octovou zálivku dáme do kastrůlku a zahříváme, dokud se sůl a cukr nerozpustí. Dávejte pozor, aby zálivka nepřekročila bod varu. Dokud je rýže horká, zalijeme ji octovou zálivkou a rychle promícháme kolmými krájecími pohyby, aby se nerozbila jednotlivá zrnka rýže. Během míchání je třeba rýži rychle ochladit. Zůstane nerozmačkaná, je lesklá a lepí se k sobě.

### Kara-age

(kuřecí stehna se zázvorem)

#### Pro 4 osoby

- 4 kuřecí stehna
- 50 ml sójové omáčky
- 60 g čerstvého zázvoru
- 80 g kukuřičného škrobu
- hlávkový salát
- 2 rajčata
- 1 citrón

Kuřecí stehna omyjeme a vykostíme (kůži ponecháme) a nakrájíme je na středně velké kousky a ty vložíme do misky. Oloupeme zázvor a nadrobno ho nastroháme na kuřecí maso, zalijeme sójovou omáčkou, promícháme a necháme v chladu odležet přibližně 2 hodiny. Naložené maso obalíme v kukuřičném škrobu a smažíme. Servírujeme na listech hlávkového salátu s kousky rajčat.



### Sake no amiyaki

(pečený losos)

#### Pro 4 osoby

- 600 g lososa
- 30 ml sójové omáčky
- 40 ml vína mirin
- 30 ml vína saké
- 400 g bílé ředkve
- 1 rajče
- 1 citrón
- 2 mrkve
- 50 g čerstvého zázvoru
- lžička soli

Očištěnou mrkev nakrájíme na hranolky cca 4 cm dlouhé. Zázvor oloupeme, nastroháme a vymačkáme z něj šťávu, kterou spolu se solí přidáme k nakrájené mrkvi. Důkladně promíchejte a nechte odležet, nejlépe přes noc. Lososa rozkrájíme na porce (3 ks na porci). Smícháme sójovou omáčku, mirin se saké vínem a do této marinády vložíme na 3 minuty kousky lososa. Pak je upečeme na grilu, případně na pánvi. Během pečení lososa ještě několikrát potřeme marinádou. Mezitím očistíme ředkev a nakrájíme ji na tenké nudličky dlouhé cca 6 cm a společně s naloženou mrkví, citrónem a rajčaty nazdobíme na talíř.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA